

Quarksouffle



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Quark (40%) oder Schichtkäse
- 3 Eier
- 25 g Zucker
- Mark von einer Vanilleschote
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- Eine Prise Salz
- Extra. Butter und Zucker für die Förmchen



Zubereitung

Zubereitung Teil 1 (am Vortag)

Den Quark in einem sauberen Tuch gewickelt und in ein Sieb gelegt, im Kühlschrank über Nacht abtropfen lassen. Zur Vollständigkeit sei sicherheitshalber erwähnt: das Sieb auf eine Schüssel setzen, sonst gibt's eine Sauerei im Kühlschrank.

Zubereitung Teil 2

1. Souffleförmchen mit zimmerwarmer Butter gut austreichen und mit Zucker bestreuen.
2. Von der Quarkmasse 200 g abwägen (den Rest anderweitig verwenden).
3. Die Eier trennen.
4. Den Quark mit Eigelb, Vanillemark und Zitronenabrieb gut vermischen.
5. Die Eiweiße und Zucker und eine Prise Salz mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.
6. Nun das steif geschlagene Eiweiß zügig unter die Quarkmasse heben.
7. Die Soufflemasse in die gezuckerten Förmchen füllen (bis ca. 1cm unter dem Rand).
8. Im vorgeheizten Backofen (Unterhitze 180°C) im Wasserbad ca. 12 Minuten backen.

Tipp: Für das Wasserbad das Wasser im Topf oder Wasserkocher vorher erhitzen.

Nach dem Garen sofort und schnell servieren. Dazu schmeckt mir im Winter mein selbst eingemachtes Obst aus dem Vorratskeller.